

Wat te doen bij het opstarten van de keuken

Voor het verdere verloop van de dag is het belangrijk dat de keuken goed opgestart wordt.

Hieronder een lijstje met wat je hiervoor moet doen.

Vaatwasser.



Plaats de stop op de daarvoor bestemde plaats in de machine en kijk of hij er goed in zit.

Zet vervolgens de machine aan met de aan/uit knop rechts boven op de machine.

Je hoort nu dat de machine begint te spoelen.

Het duurt ongeveer 20 min voordat de machine warm is en je hem kunt gebruiken.

Verder hoeft je er niets aan te doen, de machine voorziet zichzelf van zeep.

Afzuigkap.



Zet de afzuigkap aan, als deze niet aan staat doet de frituurpan het niet. De knop van de afzuigkap zit naast de deur van de keuken.

Frituurpan.



De frituurpan gaat aan met een gas aansteker. (te vinden in de linkerlade van het keukenblok)

De instructie bevindt zich aan de binnenkant van de frituurpan.

Let ook op dat de frituurpan op de goede stand staat als hij eenmaal aan is. Er staat een streepje voor de juiste temperatuur.

De kleine frituurpan wordt niet gebruikt in het weekend. Ook worden er in het weekend **geen kippenpootjes verkocht**.

Het elektra kan het nl. niet aan als alle apparaten te gelijk gebruikt worden.

Op de pannen staat duidelijk aangegeven wat er in welke pan gebakken moet worden. Dit is om te zorgen dat het vet waar de patat in gaat niet vies wordt van het paneermeel van de snacks.

Grote koffiezetapparaat in de keuken.



Het is handig om 20 minuten voor de rust van de eerste wedstrijden een grote pot met koffie te zetten. 3 liter. Zijn er veel wedstrijden zet er dan gelijk twee achter elkaar! Die dan in de thermoskannen kan die naast het koffiezetapparaat staan.

Vooral op zaterdagmorgen wordt er veel koffie gedronken, dus is het belangrijk dat er goed in de gate gehouden wordt wanneer er koffie bijgezet moet worden.

Zet het koffiezetapparaat aan met het aan/uit knopje links onder op de machine.

De instructie hoe je koffie zet met dit apparaat hangt er op.

Koffie en filters zijn te vinden in de laden er onder.

Waterkoker

Ook is het handig om alvast water te koken en dit dan in de thermoskannen met de gele dop te doen. Zo kun je snel thee schenken.

Wat uit de vriezer te halen

Haal een doos met tosti's ham/kaas en een stuk of 6 tosti's kaas uit de vriezer. Ontdooit zijn zij nl. veel sneller klaar

Haal het volgende uit de vriezer aan snacks.

- 12 kroketten
- 10 frikandellen
- 6 kipburgers
- 6 hamburgers
- 10 ballen gehakt
- 4 zakken patat

Op zaterdag en op zondag als het eerste thuis speelt haal dan de dubbele hoeveelheid kroketten en een hele doos ballen gehakt.

Als je merkt dat sommige snacks hard gaan, haal dan op tijd nieuwe uit de vriezer.

Pindasaus warmen

Verwarm de pindasaus eerst in de magnetron in een glazen schaal of emmertje waar het in zit.

Als het goed warm is doe je het in de au bain marie. Zet deze op stand 8. Kijk voor dat je er wat in doet, of er water onder in de au bain marie zit. Anders warmt hij niet goed op.

Ballen gehakt klaar maken

Verwarm de bevroren gehaktballen eerst in de magnetron tot ze warm zijn.

Ondertussen zet je de hoge pan op het vuur, half gevuld met water.

Doe hier een flinke hoeveelheid saus Espagnol bij, zodat het een beetje dik wordt.

De Espagnolsaus vind je in het kastje linksonder van het keukenblok. Als het hier niet staat, kun je het in de rechterstelling in het magazijn vinden.

Als het sausje klaar is warm je de gehaktballen nog even mee, voor dat je de saus en ballen in de au bain marie doet.

Tosti klaarmaken

Verwarm de tosti in het plastic 30 sec in de magnetron.
Dan haal je het plastic er af en stop je hem in het tosti apparaat tot hij een bruin kleurtje heeft.

Hamburger klaarmaken

Smeer wat olie op de bakplaat. Draai de hamburger af en toe om tot hij bruin en gaar is. Doe hem dan op een broodje. En voorzie hem van saus zoals aangegeven op het bonnetje.

Of doe de hamburger in de frituurpan. Hij is klaar als hij drijft.

Snacks

Er zijn een aantal handigheidjes om te weten of snacks goed gebakken zijn.
Te weten een frikandel, kaassoufflé, kip burger en kipcorn gaan drijven als ze goed zijn.
Draai de kaassoufflé en de kipburger om zodat de andere kant ook nog een beetje bruin wordt.

Kroketten zijn altijd lastig, vooral als ze nog bevroren zijn.

Handige tip om te controleren of de kroket warm is van binnen, is met een cocktailprikker in de kroket te prikken en daarna tegen je lip te houden. Dan voel je hoe warm de kroket is van binnen.

Bij het bakken van een doosje snacks gaan de kipnuggets en frikandellen drijven als ze klaar zijn.

Chickenwings

Chickenwings mogen absoluut niet in de grote frituurpan, **Chickenwings worden niet verkocht in het weekend.**

Het is ook de bedoeling dat de keuken er netjes uitziet en dat de afwas zoveel mogelijk is weggewerkt als de ochtenddienst erop zit. Dus ren niet gelijk weg om 13.00 uur zonder een behoorlijke overdracht.

Achter de bar

Ook achter de bar zijn er zaken die bij gehouden moeten worden.

Er hangt een lijstje met spelregels op het prikbord.

Zorg dat de bar een beetje netjes blijft. Haal regelmatig een doekje over de bar.

Zorg dat de suiker en melk regelmatig aangevuld wordt.

Spullen om aan te vullen vind je in de kastjes onder de koffieautomaat. Vind je het daar niet, dan kun je alles in het magazijn achter de keuken vinden.

Het is heel belangrijk dat er goed in de gate gehouden wordt, dat de koelkasten achter de bar op tijd en regelmatig bijgevuld worden.

Zorg er voor dat voor het einde van jullie dienst, de koelkasten aangevuld zijn, de vuilniszakken in de kantine zo nodig geleegd zijn.

Alcohol wordt pas na 12.00 uur geschonken.